

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABTSRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Minuman Fungsional	5
2.2. Temulawak	6
2.3. Kombucha	8
2.3.1. Fermentasi Kombucha	9
2.3.2. SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast)	10
2.4. Karakteristik Minuman Kombucha	12
2.4.1. Nilai pH	12
2.4.2. Total Asam Titrasi	13
2.4.3. Kadar Etanol	14
2.4.4. Aktivitas Antioksidan	14
2.4.5. Mutu Organoleptik	16
2.4.6. Total Mikroba	16
III. METODE PENELITIAN	18
3.1. Tempat dan Waktu	18
3.2. Bahan dan Alat	18
3.3. Cara Kerja	19
3.4. Rancangan Percobaan	26
3.5. Analisis Data	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Nilai pH Kombucha Temulawak	28
4.2. Kadar Total Asam Titrasi Kombucha Temulawak	31
4.3. Kadar Etanol Kombucha Temulawak	33
4.4. Aktivitas Antioksidan Kombucha Temulawak	35

4.5. Mutu Organoleptik Kombucha Temulawak	40
4.6. Total Mikroba Kombucha Temulawak	43
V. SIMPULAN DAN SARAN	46
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMA KASIH	56
LAMPIRAN	58
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	79